

Estella-Lizarra elegirá al mejor chef medieval 2019

La ciudad navarra de Estella acogerá el fin de semana del 18 al 20 de octubre de 2019 la final del XII Concurso Internacional de Pinchos y Tapas Medievales, en el que participarán restauradores de nueve de las once ciudades y villas medievales integradas en la Red

El fin de semana que transcurre entre el 18 y el 20 de octubre será cuando se decida cuál es la mejor tapa histórica del XII Concurso Internacional de Pinchos Medievales, que organiza la Red de Ciudades y Villas Medievales.

A la finalísima acudirán, esperanzados e ilusionados, cocineros representantes de las nueve ciudades y villas que componen la Red. Todos competirán en buena lid por alzarse con el título de chef medieval de 2019.

Además, las tapas y pinchos medievales se podrán degustar en diferentes establecimientos de la localidad estellesa, que ejercerán como anfitriones de cada una de las localidades participantes, durante los días 19 y el 20 de octubre. Así, todas las personas que visiten Estella-Lizarra en esos días podrán conocer la ciudad y su bello casco histórico, nacido al calor del Camino de Santiago, degustando once deliciosos pinchos en otros tantos bares y restaurantes locales, al precio de 2,5 euros el pincho, bebida incluida.

La competición, propiamente dicha, se celebrará en el Edificio de la Escuela Taller de Hostelería, sito en la calle Mekatondoa, 26, el sábado, día 19 de octubre. Allí, y decidido el orden por sorteo, cada uno de los restauradores deberá presentar su pincho o tapa y cocinarlo en directo ante la mirada atenta de un jurado de expertos.

Para llegar hasta esta última etapa, los cocineros que se desplazarán hasta Estella-Lizarra previamente han tenido que demostrar sus dotes culinarias en los concursos locales, que se han desarrollado en los últimos meses con un gran éxito de público. En estos certámenes celebrados en las distintas localidades de la Red, plenamente consolidados con el paso de los años, estos chefs se alzaron con el triunfo después de someterse al férreo escrutinio de una votación popular y de un jurado de especialistas en gastronomía.

En la gran final, que tendrá como telón de fondo el hermoso entorno monumental de Estella-Lizarra, participarán cocineros de Almazán (Soria), Ciudad Rodrigo (Salamanca), Consuegra (Toledo), Estella-Lizarra (Navarra), Hondarribia (Guipúzcoa), Laguardia (Álava), Marvão (Portugal), Olivenza (Badajoz), y Sigüenza (Guadalajara). Nueve chefs elegidos por sus respectivas localidades como embajadores gastronómicos de su tierra que participaran en el concurso internacional que se registró por las mismas bases que los concursos locales previos.

Su filosofía que difiere de otros eventos gastronómicos al uso, añadiéndole un toque especial y

diferencial. En primer lugar, se prohíbe la utilización de ingredientes originarios de América para la elaboración de los diferentes pinchos. Y, además, deben tender siempre a usar aquellos que mejor definen a su tierra. En consecuencia, las creaciones que optarán al premio deberán ser, como indica su nombre, medievales, puesto que la materia prima utilizada en su composición tiene necesariamente que ser anterior a la conquista de América.

Los cocineros no han podido utilizar para la elaboración de sus pequeños bocados de autor ni tomate, ni pimientos, ni maíz, ni aguacate...ni tan siquiera la popular y tradicional patata, de ahí la dificultad que entraña para estos reconocidos chefs la creación de una tapa con estos reducidos mimbres. Pese a ello, han conseguido presentar a concurso verdaderas delicias culinarias que resultan visualmente atractivas y generosamente sabrosas y apetecibles.

La ciudad navarra de Estella-Lizarra, que ya acogió en 2010 la final de este concurso que organiza la Red de Ciudades y Villas Medievales, espera repetir en la presente edición el éxito de público de aquel año en el que un gran número de visitantes llenaron las calles y los establecimientos hosteleros de acogida de los cocineros participantes. Todos ellos quedaron encantados de la grandiosidad de esta villa, a mitad de camino entre la montaña y la Ribera, que ya en el siglo XV era conocida como "Estella la Bella" y que, aún hoy, sigue conservando sus monumentos románicos atesorando palacios, casas señoriales, iglesias, conventos, puentes, hermosos edificios y callejuelas, por las que transcurre una animada actividad comercial y cultural. En definitiva, para el viajero más avezado, acudir a disfrutar de las bondades que ofrece este concurso supone una escapada gastronómica de primer nivel, para gozar del saludable y culto placer de la cocina en formato reducido.

Sobre la trayectoria de la Red y del concurso

La Red de Ciudades y Villas Medievales inició su andadura en el año 2006, constituyéndose como Asociación en marzo de 2007. Actualmente está formada por las localidades de Almazán (Soria), Ciudad Rodrigo (Salamanca), Consuegra (Toledo), Estella-Lizarra (Navarra), Hondarribia (Guipúzcoa), Jerez de los Caballeros (Badajoz), Laguardia (Álava), Manzanares El Real (Madrid), Olivenza (Badajoz) y Sigüenza (Guadalajara) en España, y Marvão en Portugal.

El Concurso Internacional de Pinchos Medievales, que este año llega a su duodécima edición, fue la primera iniciativa conjunta que desarrollaron las ciudades integradas en la Red, con el objetivo de dar a conocer, mediante la celebración de este evento gastronómico anual, sus atractivos históricos, culturales y turísticos. La restauración española goza de un gran prestigio internacional, es una importante seña de identidad que refuerza la Marca España. Junto con la vecina cocina portuguesa vive en estos últimos años uno de sus mejores momentos. Los chefs punteros marcan la tendencia fuera de las fronteras, convirtiéndose en magníficos embajadores de nuestra tierra y el interés del público en general por la gastronomía no hace más que aumentar.

Por ello, qué mejor forma de conocer estas joyas arquitectónicas desperdigadas por la Península Ibérica que a través de su honda tradición culinaria y de sus mejores productos de proximidad.

Más información en

<https://www.villasmedievales.com/>

Datos de contacto:

Javier Bravo

606411053

Nota de prensa publicada en: [Estella-Lizarra](#)

Categorías: [Gastronomía](#) [Viaje](#) [Historia](#) [Navarra](#) [Restauración](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>